Cannoli d'insalata russa con salsa ai peperoni

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Cannoli d'insalata russa con salsa ai peperoni: il modo migliore per conquistare i vostri familiari vegetariani... quelli che rompono sempre su che mangiare a Natale e che visto che sono vegetariani di carne non ne mangiano!

Bene, avete in casa persone come queste? No panic! Ecco un antipasto... ma arriverà anche il resto del menù, studiato apposta per loro e da utilizzare senza alcun tipo di problema per le festività visto che si tratta di un menù molto ricco ed elegante. Un antipasto questo che vi farà avere tantissimi complimenti.

Volete creare un menù vegetariano speciale? Ecco

allora altre proposte molto interessanti:

Gingerbread

Ravioli con il cavolo nero

Tofu Teriyaki

INGREDIENTI

PANE RAFFERMO fette sottili - 4

OLIO DI SEMI 160 gr

LATTE DI SOIA 80 gr

ACETO DI MELE 15 gr

CHICCHI DI MAIS GIALLO IN SCATOLA 50 gr

FAGIOLINI 50 gr

CAROTE 50 gr

SEDANO RAPA 50 gr

PISELLINI 50 gr

PATATE 50 gr

SALE

INGREDIENTI PER LA SALSA AI PEPERONI

PEPERONE ROSSO 250 gr

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRODO VEGETALE 250 ml

SALE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare i cannoli d'insalata russa con salsa ai peperoni dovrete, prima di tutto, preparare una pentola di brodo vegetale, che vi servirà per portare a cottura il peperone.

Affettate il pane raffermo, possibilmente con l'affettatrice, in modo tale da ottenere 4 fette piuttosto sottili. Avvolgete le fette negli stampi da cannolo in metallo e fermateli con

dello spago da cucina. Ponete i cannoli su di una teglia rivestita con della carta forno e infornate per 30 minuti a 120°C.

Una volta pronti lasciateli raffreddare prima di utilizzarli.

2 Riducete le verdure a dadini, grandi all'incirca come i pisellini e tuffatele in acqua bollente salata per circa 6-7 minuti, considerate che il tempo di cottura può variare in base alla dimensioni delle verdure.

Rimuovete le verdure dalla pentola appena le patate risultano tenere ma ancora compatte e trasferite le verdure in una scodella, con acqua molto fredda così da fermare la cottura e fissarne il colore.

Scolatele nuovamente dall'acqua e asciugatele bene prima di utilizzarle.

3 Soffriggete in una padella lo scalogno tritato con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Unite al soffritto il peperone tagliato pezzi e privato dei semi e filamenti interni.

Coprite e lasciate cuocere mantenendo il tutto umido con il brodo vegetale preparato in precedenza.

Lasciate cuocere per circa 15-20 minuti, fino a che il perepone risulti molto tenero, quindi regolate con un pizzico di sale, lasciate evaporare l'eventuale liquido rimasto e frullate il peperone con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.

4 A questo punto, versare il latte di soia all'interno del bicchiere del frullatore ad immersione e aggiungete al latte di soia l'olio di semi, l'aceto di mele ed un pizzico di sale.

Posizionate il frullatore all'interno del bicchiere, in maniera tale da fargli toccare il fondo.

Azionate il frullatore e portatelo pian piano verso la superficie. Vedrete formare la maionese via via che sposterete il frullatore verso l'alto.

Continuate fino alla completa formazione della maionese. Unite le verdure e il mais alla

maionese appena realizzata e regolate, se necessario, con un pizzico di sale.

5 Tutti gli ingredienti sono pronti, non vi resta altro che comporre il piatto. Riempite una sache a poche con l'insalata russa e tagliate la punta in modo da ottenere una bocchetta adeguatamente grande da permettere la fuoriscita del composto. Farcite con l'insalata russa i cannoli di pane preparati in precedenza.

Servite i cannoli d'insalata russa, accompagnati con la salsa al peperone e guarnite con qualche fogliolina di valeriana a vostro gusto.